



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATATES KÖFTESİ

3 adet yumurta
1 kilo patates
2 su bardağı rendelenmiş kaşar
2 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Kızartma yağı

Patatesleri yıkayıp bir tencerede haşlayın. Haşlanan patateslerin kabuklarını soyup bir robot yardımıyla püre haline getirilip içine yumurta, rendelenmiş kaşar peyniri, un, tuz, karabiber ekleyip yine karıştırarak hamur haline getirin. Daha sonra bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlak veya parmak şekli vererek yapışmamaları için hafifçe unlanmış bir tepsiye dizin. Diğer taraftan bir tavaya yağı koyup iyice kızartın. Hazırladığınız köfteleri nar gibi olana dek kızartın. Süsleyerek servis yapın.